人にも地球にも優しい電気多目的乾燥機

ソラーナ® CUBE（キューブ）

LH-103D, LH-105D

LH-103D　　LH-105D

SATAKE CORPORATION

野菜・果物などのドライ食品

Solana CUBE

灯油を使わない「電気式」だから安全・安心♪

ランニングコスト

LH-103D

1時間あたり約12円(50℃設定時)

24時間使用しても 約**290円**

LH-105D

1時間あたり約14円(50℃設定時)

24時間使用しても 約**340円**

※メーカー希望小売価格は消費税8%を含みます。

LH-103D
メーカー希望小売本体価格
149,040 円

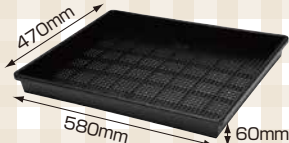
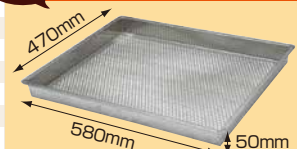
LH-105D
メーカー希望小売本体価格
203,040 円

「電気式」の多目的乾燥機だから…

人や地球に優しい ECO

規格外や、大量に収穫された食材を無駄なく有効利用できます。また、その食材を加工すると、出荷量の調整も可能になります。痛みやすい食材を乾燥させ、保存食を手軽に作ることができます。

清潔 & スピーディー

天日干しと比べ、機内で乾燥するため鳥や虫などの害もなく衛生的です。さらに、天候に左右されず一度にたくさんの食材を、ムラなく短時間で効率良く乾燥することができます。

でおいしく健康生活。

ソラーナキューブ使用メリット

- 乾燥野菜やドライフルーツを手軽に作ることができ、粉末食材を作る前の乾燥にも役立ちます。

- 天日干しより乾燥時間が短く、ムラなく簡単に乾燥させることができます。

- ソラーナキューブで食材を乾燥させることで、生のものより長期期間保存可能です。（非常食としても使えます）

- 乾燥食材は無駄なく利用でき、道の駅などで販売するといった6次産業化にも取り組めます。

ドライフルーツ & ドライベジタブル とは？

果物や野菜を乾燥させて、保存性を高めたものです。

生のままでは傷みやすい果物や野菜を、乾燥させると、長期保存できるだけでなく、素材独自の甘みや風味、各種栄養が凝縮されるため、現在では健康食としても食されています。乾燥したものは、生より少ない量で効率的に同じ栄養を摂取することができます。また、生のものでは食べにくいものを美味しく食べることができます。

ドライフルーツ&ベジタブル利用例

フルーツ

肉や魚を焼くときにドライフルーツを一緒に調理すると、酵素の働きでたんぱく質がやわらかくなり、美味しくできあがります。

ドライフルーツを刻んでヨーグルトに混ぜたり、朝食のシリアルに添えても美味しくいただけます。

クッキー、パウンドケーキのベース材料に使って、ヘルシーなお菓子を作ることもできます。

ベジタブル

乾燥させたものに塩をかけ、そのまま召し上がることもできます。

たくさんの量の野菜を乾燥させ、保存し、使いたい時に使いたい分だけ、水やお湯で戻して料理に加えることもできます。

粉末にして、ダシやスープ、飲み物、お料理などにも使え、健康食品にもなります♪

話題の!!
ごぼうを乾燥後、炒って
お湯で煮出すと
美容と健康に良い
ごぼう茶の完成♪

■ 仕様

型式			LH-103D	LH-105D
所要動力	定格電圧(V)		単相100	単相200
	定格出力	送風ファン(kW)	0.072	
		ヒータ(kW)	1(0.5×2)	1.5(0.75×2)
	最大同時出力(kW)		1.072	1.572
適切乾燥量(kg)			9	15
設定温度(℃)※			20～75	
排湿調節			2段階（ON：90度開 OFF：15度開）	
運転時間設定(時間)			1～90	
断熱材			高密度ポリウレタン一体発泡(前後左右40mm、上下50mm)	
過熱防止機能			サーモスタット(90℃)	
機体質量(kg)			52	60
付属トレイ(PP製)(枚)			3	5
付属品			取扱説明書、レシピ集、保証書	
オプション			ステンレストレイ	
電源プラグ･コード(コードの長さ約2.6m)			丸形ゴムプラグ 2P15A	接地3P20Aプラグ

※外気温以下の温度にはなりません。

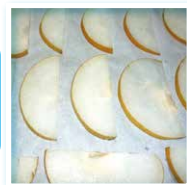
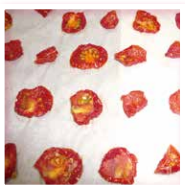
■ 寸法 (mm)

LH-103D

LH-105D

づくりが気軽にできる。

ソラーナキューブ　食品乾燥例

乾燥目安 温度/時間	梨	柿	トマト	ねぎ	タマネギ	しいたけ
	45℃/30時間	45℃/20時間	50℃/30~48時間	40℃/8時間	55℃/16時間	40~55℃/20~22時間
乾燥前						
乾燥後						

※乾燥温度や時間は目安となっております。周辺環境(温度·湿度)により異なるため、作業の際は乾燥物の状態を見ながら乾燥させてください。

乾燥した食品を**粉末**にすると利用用途が広がります!

みかんの皮

乾燥前

乾燥後

粉砕後

乾燥野菜の粉砕にはこれ

食品粉砕例

白米　いり大豆　そば

かぼちゃ　ほうれん草　にんじん　しょうが

ソラーナキューブで乾燥できるもの

野菜・果物類　トマト、ごぼう、大根、オクラ、りんご、柿、いちじく など

健康食品類　バジル、ローズマリー、ミント、レモングラス、ヤーコン、ウコン など

きのこ類　しいたけ、マイタケ など

その他　花、海産物、もち、梅干し、食パン など

その他にも、様々な農産物などの乾燥にご利用いただけます。

あらゆるものを粉に。

コンパクトだけど本格派。手軽に製粉ができます。

米粉パンの原料となる米粉には細かな粒子が要求され、
特殊な製粉機でないと製粉ができないため**自家製粉は難しく、**
専門の製粉メーカーに委託するのが一般的でした。
この小型製粉機によりどなたでも簡単に、
粒度の細かい※米粉を製造することができます。
また米粉以外の製粉にもご使用いただけます。
※白米の場合　平均粒度120μm

白米なら200g 少量から製粉!
小規模でも自家製粉による米粉等の製造ができます。小型ながら粒度の細かい粉に仕上がります。

メーカー希望小売本体価格 **270,000** 円
※メーカー希望小売価格は消費税8%を含みます。

小型製粉機
SRG05C

各部の説明

シンプルな構造でどなたでもお手入れがかんたんにできます。

原料投入口(約4cm×2cm)に入るものなら様々なものを製粉!!※

※原料が高水分、高油分のものは不可。
容積重の軽いもの等、原料によって手で送込みが必要。

小型でも高品質な粉に

7枚のスクリーンで手軽に様々な製粉が可能!!

スクリーン	平均粒度 μm ※1 (白米の場合)	原料：白米(浸漬白米)	玄米	そば(抜き実)	麦	唐辛子※2	大豆(煎ったもの)
A1	120	パン、スポンジケーキ、クッキー、ピザ生地	パン 等	–	全粒粉パン	一味唐辛子	きな粉
A2	140			そば			
A3	250						
A4	270	グラタン、から揚げ粉、天ぷら粉	–	–	–	やや粗めの一味唐辛子	–
A5	450						
A6	500						
A7	650					薬味	

※1　粒度は条件(原料、品種、年度、水分等)によって変動があります。
※2　唐辛子は種を取り、3mm程度の大きさに切ってから粉砕を行ってください。

使い方は簡単!

原料を投入します。

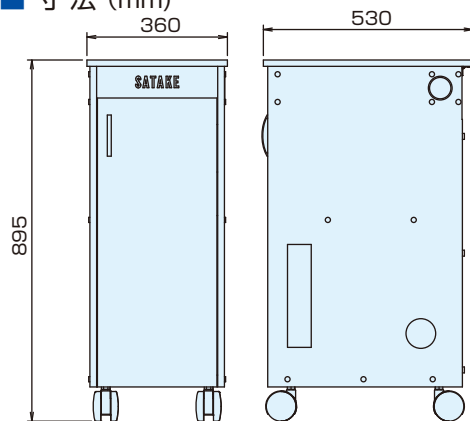
スイッチオンで粉砕スタート。

前面扉を開け粉を取り出す。

■ 仕様

型式	SRG05C
処理能力※1	白米:5kg(浸漬白米:2kg)/h (対象原料、原料水分、粉砕スクリーンにより異なります)
所要電源	単相100V　750W
機体質量	55kg
粉砕スクリーン	φ0.5～φ5.0mmまで7種類
粉砕粒度※2 (粉砕スクリーンφ0.5mm)	白米:　平均120μm 浸漬白米:　平均　70μm
対象原料	白米、玄米、そば、大豆、とうもろこし 等
粉砕方式	衝撃式粉砕
ホッパ容量	白米:3kg
最小ロット	白米:200g

※1　約1時間運転ごとに30分程度休止する必要があります。
※2　原料性状により、変動があります。
※3　粉砕部の付着は完全に取り除けない場合があります。食物アレルギーを起こす可能性のある原料を使用する際は十分注意してください。

■ 寸法 (mm)

周辺機器ラインナップ

スライサー

卓上型 スライサー・フードプロセッサ

充実のアタッチメントで、切る、刻む、混ぜる、練るなど多様なニーズに対応できます。

RM-3200FA

RM-5200F

型式	RM-3200FA	RM-5200F
切断幅※	薄切り1mm、丸千切り Φ2mm	薄切り1mm、丸千切り Φ2mm
機体寸法(mm)	幅190×奥行230×高さ395	幅215×奥行260×高さ453
電源(V)	100(50/60Hz)	100(50/60Hz)
消費電力(W)	550	700
容器容量(ℓ)	2.6	3.6
質量(kg)	6.6	8.0

※用途に応じた各種スライス盤をオプションでご用意しております。

包装機・シーラー

卓上型 真空包装機(チャンバー式)

簡単操作で確実な真空包装ができます。

型　式	V-280A
シール幅(mm)	200
機体寸法(mm)	幅318×奥行456×高さ375
電　源(V)	100(50/60Hz)
消費電力(W)	1200
質　量(kg)	31

卓上型 脱気包装機(ノズル式)

簡易型のノズル式脱気包装機です。シールは上下加熱でしっかりと密閉します。

型　式	V-301-10W
シール幅(mm)	300
機体寸法(mm)	幅400×奥行420×高さ228
電　源(V)	100(50/60Hz)
消費電力(W)	1050
質　量(kg)	13

シール機(シールのみ)

両手で袋が持てるコンパクトな卓上型のシーラーです。

型　式	FS-215
シール幅(mm)	200
機体寸法(mm)	幅286×奥行376×高さ198
電　源(V)	100(50/60Hz)
消費電力(W)	400
質　量(kg)	5.2

⚠ 機械は取扱い説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。
本カタログに記載の価格はすべて税込みです。（ただし北海道、沖縄および離島は価格が異なります。）

■お問い合わせ窓口

北海道 TEL.011 (812) 3666 (代)
北　上 TEL.0197 (64) 0111 (代)
秋　田 TEL.018 (839) 0891 (代)
仙　台 TEL.022 (287) 2733 (代)
小　山 TEL.0285 (27) 5060 (代)
柏　TEL.04 (7132) 1181 (代)
新　潟 TEL.025 (287) 0177 (代)
名古屋 TEL.0586 (73) 2177 (代)
北　陸 TEL.076 (277) 2085 (代)
大　阪 TEL.06 (6867) 6015 (代)
広　島 TEL.082 (420) 8575 (代)
松　山 TEL.089 (982) 6990 (代)
福　岡 TEL.092 (921) 6111 (代)
熊　本 TEL.096 (382) 2727 (代)

株式会社サタケ

広島本社
〒739-8602　広島県東広島市西条西本町2番30号
TEL.082 (420) 8541　FAX.082 (420) 0005

東京本社
〒101-0021　東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.03 (3253) 3112　FAX.03 (5256) 7270

ホームページURL　http://www.satake-japan.co.jp/

カタログ制作年月　2014年7月　　No.1025-05

株式会社サタケはマネジメントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001の認証を取得し、高品質な商品・サービスの提供に努めています。

ISO9001 認証取得 (品質マネジメントシステム)
ISO14001 認証取得 (環境マネジメントシステム)

消費税率8%改定版